



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE JAMON IBÉRICO DE CEBO

Código: **ET\_03003**  
 Revisión : 01  
 Fecha 19/03/2007  
 Pág.: 1 de 2

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	
Presentación	Corte en V con pata.	
Tiempo de Curación	De 20 a 26 meses según el tamaño de las piezas.	
Merma	37% sobre su peso en sangre. (Mínimo 33%).	
Coloración – Aspecto	Color característico del rosa al rojo púrpura en parte magra y aspecto brillante de la grasa. No reseco exteriormente.	
Sabor y Textura	Sabor delicado, poco salado y aroma agradable y característico. Textura homogénea y poco fibrosa.	
Sistema de curación	Postsalado y reposo en frío (secadero seminatural). Maduración en secadero y bodega naturales.	
Certificación	Certificado por Calicer de conformidad con el R.D. 1083/2001 – N° Expediente: PI/027/06	
<b>FÍSICO – QUÍMICAS</b>		<b>RECHAZO</b>
Humedad	Contenido acuoso máximo sobre producto desengrasado del 57%, medido sobre homogeneizado de una porción transversal del jamón de $15 \pm 2$ mm de espesor tomado a 4 cm de la cabeza del fémur y sin corteza.	> 57% Gradiente entre la parte externa y central $\leq 12\%$
Salinidad	Contenido máximo de cloruro sódico del 15%, sobre extracto seco y desengrasado, analizado sobre la misma muestra anterior.	> 15%
Grasa	Brillante, untuosa, de coloración entre blanco y amarillenta, aromática y de sabor grato. Consistencia firme en masa muscular y levemente depresible en zonas de tejido adiposo.	
Nitrito Sódico		75 ppm
Nitrato Sódico		200 ppm
<b>MICROBIOLÓGICAS</b>		<b>RECHAZO</b>
E. Coli	$5 \times 10^3$ u.f.c./g o $\text{cm}^2$	Valores mayores a las cantidades indicadas.
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g	
<i>S. Aureus</i>	$5 \times 10^3$ u.f.c/g o $\text{cm}^3$	
Listeria monocytogenes	$1 \times 10^2$ u.f.c./g	
<b>PRESENTACIÓN</b>		
Etiquetado	Vitola identificativa que envuelve la pierna.	
Envase		
Embalaje	Cajas de cartón blanco de 2 piezas. Tamaño: 80x34x15 cm.	
Tª de conservación	Es posible retener la curación por unos 3 meses en cámara (4º y HR 75%).	
Tª de consumo	Se recomienda su consumo a temperatura ambiente (22 – 24 ºC).	
Consumo preferente	Se recomienda su consumo en los cinco meses siguientes a la fecha de envasado.	
Medio de transporte	Vehículo frigorífico o isoterma.	



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE JAMON IBÉRICO DE CEBO

Código: **ET\_03003**  
 Revisión : 01  
 Fecha 19/03/2007  
 Pág.: 2 de 2

### LISTA ALBA

Proteína de leche de vaca		NO	BHA/BHT (E320-E321)		NO
Lactosa o azúcar de la leche		NO	Ácido benzoico (E210->E213)		NO
(Pollo) huevo		NO	p-hidroxibenzoato (E214->E219)		NO
Proteína de soja		NO	Tartrazina(E102)		NO
Aceite de soja		NO	Amarillo ocazo FCF (E110)		NO
Gluten		NO	Amarillo anaranjado S (E110)		NO
Trigo		NO	Amaranto (E123)		NO
Centeno		NO	Rojo cochinilla (E124)		NO
Sacarosa		NO	Ácido sórbico (E200-<E203)		NO
Carne de vaca		NO	Canela		NO
Cerdo	SÍ		Vainilla		NO
Pollo		NO	OGM "libre" de etiquetado		NO
Pescado		NO	OGM totalmente "libre"		NO
Marisco		NO	Legumbres		NO
Gelatina		NO	Nuez		NO
Fructosa		NO	Cacahuete		NO
Maíz		NO	Glutamato		NO
Levadura		NO	Sulfitos (E220->E227)		NO
Cacao		NO	Fenilalanina		NO

Ingredientes	Jamón de cerdo ibérico ce cebo, sal, conservadores (E-250-E-252)
--------------	--

### VALOR NUTRICIONAL

PRODUCTO	JAMÓN IBÉRICO
Energía Calculada	290
Proteína bruta	33
Hidratos de Carbono	0,5
Grasa Bta (Sat+Ins)	11,2+5,8

Razones para el cambio / justificaciones	Rev.	Cambios	Fecha de entrada en vigor	Revisado y Aprobado por
Edición inicial conforme a la Norma IFS Versión 4	1	Primera edición del documento	19/03/2007	Fdo.:
Adaptación de las E.T a las nuevas exigencias.	2	Inclusión de la lista ALBA, valor nutricional e identificación de la certificación	12/12/2007	Fdo.: